

KOCHSCHULE



IM KAISERSAAL

Arne Linke, seit 2018 Küchenchef des Sterne-Restaurants „Clara“, hat sich bereits durch viele Küchen gekocht, darunter auch so manche Sterneküche, z. B. bei Christian Rach, Robert Stolz, Jens Rittmeyer und Matthias Diether. 2019 haben er und sein Team den Michelin-Stern für das Restaurant Clara verteidigen können.

In den Kursen des Sternekochs tauchen Sie tief in die Welt der Gourmetküche ein und lernen auf vergnügliche Weise zahlreiche Tricks und Kniffe der Profis kennen und anzuwenden. Sie erfahren mehr über die verschiedenen Zubereitungsarten oder den fachkundigen Einsatz von Küchenwerkzeugen und -geräten und erwerben tiefgründiges Produktwissen. Mitmachen ist dabei ausdrücklich erwünscht.

Zwischendurch reichen wir Ihnen eine kleine Stärkung und verkosten gemeinsam edle Weine.

Unsere Kochkurse drehen sich jeweils um ein spezielles Thema, das sich dann auch am Abend durch das viergängige Menü zieht. Dieses servieren wir Ihnen und gern auch Ihrer Begleitung im Restaurant Clara - alle begleitenden Getränke inklusive.

Freuen Sie sich auf ein lehrreiches, vergnügliches und köstliches Erlebnis, das Sie noch lange in Erinnerung behalten werden!

Ablauf:

Kochkurs: 12:00 Uhr bis ca. 17:00 Uhr
Menü: ab ca. 19:00 Uhr

Inklusivleistungen:

- 5stündiger Kochkurs
- Kleiner Imbiss
- 2 Weinverkostungen
- Softgetränke & Kaffee beim Kochkurs
- Vier-Gang-Menü am Abend
- Aperitif & begleitende Getränke zum Menü
- Kochschürze als Souvenir
- Rezepte des Tages

Unsere Kochkurse sind genau das Richtige für alle mit „kochender Leidenschaft“ - ideal auch als Geschenk!



THEMEN UND TERMINE

01.02.2020

ASIATISCHE AROMEN

Von Thailand bis Japan

180 EUR je Teilnehmer
100 EUR je Zusatzgast am Abend

29.02.2020

SOUS VIDE GAREN

Ein einfacher Einstieg für zu Hause

180 EUR je Teilnehmer
100 EUR je Zusatzgast am Abend

21.03.2020

FRÜHLINGSERWACHEN

Kräuter & Blüten

180 EUR je Teilnehmer
100 EUR je Zusatzgast am Abend

04.04.2020

DAS PERFEKTE OSTERMENÜ

Lamm & Spargel

180 EUR je Teilnehmer
100 EUR je Zusatzgast am Abend

02.05.2020

FISCH & MEERESBEWOHNER

Süßwasserrische, Wildfang & Krustentiere

180 EUR je Teilnehmer
100 EUR je Zusatzgast am Abend

TICKETS & GUTSCHEINE:
www.kaisersaal-shop.de

Kochschule im Kaisersaal | Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt
Tel.: 0361 - 56 88 202 | Fax: 0361 - 56 88 112
www.kochkurse-erfurt.de

Betreiber: Kaisersaal Gastronomie- & Veranstaltungen GmbH
Futterstraße 15/16 | 99084 Erfurt | www.kaisersaal.de |
Geschäftsführer: Thomas Günther | AG Jena, HRB 106497